

## Lasagne mit Frühlingsgemüse\*

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 250 g Frischteigwaren-Blätter (nach Anleitung auf der Packung im Salzwasser vorgekocht)
- 200 g Champignons
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 250 g Spinat
- 2 Rüebli
- 1 grosse Handvoll Erbsli oder Kefen
- 200 g Ricotta
- 0.5 dl Milch
- 50 g frisch geriebenen Sbrinz
- 1.5 dl Rahm
- wenig Butter
- wenig Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

\*Anstelle der im Rezept beschriebenen Gemüse können nach Gusto auch andere Gemüse verwendet werden.

### Zubereitung:

Die Champignons in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln je nach Grösse halbieren oder vierteln. Das Grün der Zwiebeln in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Champignons und Frühlingszwiebeln in wenig Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenig Olivenöl in eine Pfanne geben, den Spinat zugeben, salzen und kurz in der Pfanne zusammenfallen lassen.

Die Rüebli schälen und in feine Streifen schneiden. Kurz im Salzwasser garen. Die Erbsli im Salzwasser kurz garen.

Die Milch zum Ricotta geben und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Form ausbuttern und den Boden der Form mit Teigwaren-Blättern auslegen. Mit Gemüse belegen (die Gemüse gemischt oder ein Gemüse pro Schicht) und Ricotta draufgeben. Mit frisch geriebenem Sbrinz bestreuen.

Mit einer zweiten Schicht Teigwaren-Blättern belegen und dann – wie gehabt - wieder Gemüse und Ricotta draufgeben. So weiterfahren bis das Gemüse, der Ricotta und die Teigwaren-Blätter aufgebraucht sind.

Mit einer Schicht Teigwaren-Blättern abschliessen und die Lasagne mit Rahm übergiessen. Mit Sbrinz bestreuen und ein paar Butterflöckli auf die Lasagne geben.

Die Lasagne bei 200 Grad für knapp 30 Minuten in den Ofen schieben und goldbraun überbacken.